

論 文

# 江戸時代の煎茶書における 中国明清茶書の受容

李 文 郁

広島大学大学院文学研究科博士課程後期

Acceptance of the tea books of the Ming-Qing dynasties in  
the *sencha* tea books of the Edo dynasty

LI Wenyu

**Abstract:** In addition to the *matcha* tea ceremony, the *sencha* tea ceremony is another popular Japanese tea ceremony. In the *matcha* tea ceremony, tea leaves milled into powder are dissolved in hot water before drinking. In contrast, the *sencha* tea ceremony uses leaf tea instead of powdered tea. The *sencha* tea ceremony was introduced to Japan, during Nagasaki's Toojin trade with China in the Edo period. The ceremony was established by absorbing the fashionable tea culture of China during the Ming and Qing dynasties. There were about ten tea books written about *sencha* tea following the Edo period in Japan, which quoted several passages from Chinese tea books published during the Ming-Qing dynasties. The authors of these tea books agreed with some parts of the quotes, but refuted other parts according to their own experience or knowledge. These quotes provide several clues to the special characteristics of the Japanese *sencha* tea ceremony, which were studied by investigating the differences between the tea books of the Ming-Qing dynasties and Japanese *sencha* tea books.

**Keywords:** Sencha ceremony, tea books of Ming · Qing dynasty, Acceptance, Specialty

## 1. はじめに

日本の茶道には、一般常識として広く知られている抹茶道の外に、煎茶道というもう一つの喫茶方法もある。茶葉を粉にして湯に溶いて飲む抹茶道と異なり、煎茶道は茶葉を淹茶方式で喫するのを特徴とし、江戸初期にかけての時期、長崎の唐人貿易によってもたらされ、中国明清時代に流行っていた文人茶文化を吸収した上で成立した。<sup>1</sup>技法にこだわる抹茶文化と異なり、煎

茶は大胆な自由性を主張している。それに、抹茶が日本で独自の歩みを示していたのと同じように、中国茶文化の影響が顕著である煎茶の世界にも、日本的な独特の個性的内容が開花していた。日本で江戸時代以降に煎茶について書かれた茶書は数十冊程度残っており、日本の茶人たちが煎茶を中心とした記述を中国明清の諸書から引用し、自らの体験・知識をもとに、時には同意を示し、また時には反駁し、評語を書き加えて著述していたもので、日本における煎茶の受容を考察する上で、とても重要だと考えられる。

しかし、日本における中国茶文化の受容に関する先行研究をまとめると、唐宋時代の抹茶文化の受容について、さまざまな研究が進められているが、明清時代の煎茶文化の受容に関してはまだそれほど関心が向けられていない。特に煎茶書の受容を研究対象とするものは少ない。そこで、本論では、日本の煎茶書の『青湾茶話』、『清風瑣言』二つの茶書を中心に、中国煎茶書との比較研究を通じて、日本の茶人たちの同意と反駁はどのような日中の煎茶文化の差異を反映しているかを考察する。これによって、日本煎茶文化における明清茶文化の受容を知る手がかりを得ることが本論の目的である。

## 2. 先行研究

### 2.1 中国の明清茶に関する先行研究

明清時代の喫茶に関わる先行研究には、明清茶書に関する研究、明清茶の歴史と製茶・喫茶法に関する研究、明清茶具を論じる研究、明清時代の茶人集団に関する研究、明清時代の日中茶文化交流を論じる研究などがある。まず明清茶書について、茶文化研究者の朱自振、沈冬梅は中国の唐・宋・明・清各時代の文人によって書かれた茶に関する書籍を整理している（朱自振・沈冬梅 2010）。明清茶書の出版とその価値について、章伝政と黎星輝（2012）によるものがある。明清の製茶・喫茶に関しては、呉智和（1990）は明清茶書、茶文、茶詩などの資料を用いて、明清時代の喫茶風景を論じている。明清茶具について、胡晓瑛（2014）は『紅樓夢』という中国の明清小説における茶具に関する描写を考察し、明清の上流社会の日常生活でよく使われていた茶具を紹介している。明清時代の茶人集団について、施由明（2015）によるものがあり、江南地方に活躍した文人集団を中心に、茶会、茶画、茶詩を通して、その時期の文人たちと茶文化との関係を検討している。明清時代の日中茶文化交流に関して、藤軍（2014）は明清時代の両国の文化交流と貿易

関係を分析し、「18、19世紀の日本煎茶文化は中国明代の文人茶の思想、芸術、美意識を手本とし、長崎貿易によって伝来した中国の茶書と茶道具を受け継ぐ、日本の特色の煎茶、玉露茶を使い、18世紀日本に結成した文人層の茶会で展示され、素晴らしい芸術形式を創作した」と論じている。しかし、その受容は具体的にどの方面に体现されているのかについてはあまり触れられてはいない。

このように、明清茶文化に関する先行研究をまとめると、茶書の整理、製茶法、茶具、茶人、中日茶文化交流などさまざまな方面からなされているが、明清茶の受容に関する研究はまだ少ないことが分かる。

## 2.2 日本の煎茶に関する先行研究

日本における煎茶に関わる先行研究を概観すると、まず煎茶の概念について、大槻幹郎（2007）は中国に始まり、日本に摂り入れられ、語義を付け加えて今日に至っている煎茶の語義の変化過程を整理している。近世煎茶文化の成立に関しては、楢林忠男と茶道史研究者の熊倉功夫によるものがあり、それぞれ文化史的な観点と日中両国関係史の観点から、明代中国に隆盛した煎茶法が日本に輸入され、煎茶を嗜好する人々の手によって、道化へ形成されていく経緯を述べている。熊倉功夫（1980）が煎茶の幕末より維新への間における流行の理由について、18世紀末から急激に「宇治茶」「青茶」といわれる煎茶の高級化の進行と煎茶の文人趣味の傾向が幕末の知識人層の中に多く好まれることを挙げている。しかし、その文人趣味の受容についてはあまり触れていない。煎茶小川流6代家元の小川楽後（1980）は唐宋時代の日中両国の喫茶趣味を対照して説明した後に日本煎茶の成立も論じ、彼は売茶翁高游外の「年譜」に書かれている「偶長崎に至り、清人の茶を煮るを観て学ぶところあり」という文、また竹田の書簡に書かれている相関内容を考察する上で、「煎茶を主唱したものたちの背後にあったのは、いうまでもなく、清代の新しい喫茶法であった……中略……江戸時代の煎茶趣味は、それらにかわる明・清代の喫茶趣味に影響されるところが多かった」と指摘している。しかし、どの面からその影響が見られるかについては説明していない。これと類似する研究はまた安永拓世（2012）によるものがある。煎茶具については、小川楽後（2003）が概説している。扇浦正義（2003）は考古学の視点で長崎から出土した煎茶器を考察して、江戸後期の煎茶器の受容を述べている。

扇浦正義と同じように、煎茶器の受容を言及したものにまた守屋雅史(2007)、仲野泰裕(2002)による研究がある。煎茶建築について、北岡秀和、麓和善(1996)は煎茶図録における煎茶席の室内意匠を紹介している。麓和善は煎茶席における中国園林建築の受容を分析している。煎茶書について、檜林忠男(1971)は『梅山種茶譜略』、大枝流芳の『青湾茶話』、上田秋成の『清風瑣言』、柳下亭嵐翠の『煎茶早指南』、深田精一の『煎茶訣』を校注している。中村幸彦は『清風鎖言』と『茶痕酔言』の校注をしている。谷晃は上田秋成が著した煎茶の書『清風瑣言』『茶痕酔言』を紹介している。筒井紘一(1978)は煎茶書の出版を整理している。煎茶を嗜好した文人たちの意識と趣味に関して、佃一輝(1997)は売茶翁、秋成の煎茶における美意識を論じている。大槻幹郎(2014)は中国文人茶の系譜と日本文人茶の系譜を詳細に検討したが、茶詩を中心に書き、詩に対する解釈がその重点であり、社会背景に関する分析と詩人心理についての分析がかなり少ない。また両者に関する対照研究もあまりしなかった。森谷尅久(1970)は煎茶会を介して江戸時代の文人サロンの形成を分析している。檜林忠男(1970)は蕪村の煎茶を紹介している。

このように、煎茶文化に関する先行研究をまとめると、煎茶の概念に対する研究や、煎茶文化の成立に関する研究、煎茶具の研究、煎茶のしつらいについての研究、茶会席に関する研究、江戸時代の文人たちによって書かれた主要な煎茶書の校注と訳注、煎茶を嗜好した文人たちの意識と趣味に関する研究などがなされている。また、煎茶文化の受容に関する研究として、煎茶器の受容、煎茶席における中国園林建築の受容を論じているものも見られる。しかし、今までの煎茶書についての研究は売茶翁、上田秋成など江戸時代の煎茶人たちによって書かれた煎茶書の校注本・訳注本、煎茶書の整理に関するものであり、煎茶書の受容についての研究はほとんど見られない。大枝流芳の『青湾茶話』、上田秋成の『清風瑣言』など江戸時代に書かれた煎茶を専らに紹介している書籍から、当時の文人たちの煎茶における美意識や考え方が見える。それに、その文人たちが中国の茶書に対する取捨選択を考察することを通して、煎茶文化の受容の一端を窺うことができると考えられる。そこで本論文では、日本の煎茶書にもっとも重要な『青湾茶話』、『清風瑣言』の二つの茶書を中心に、中国煎茶書との比較研究を通じて、日本における煎茶書の受容を明らかにしたい。

### 3. 明清煎茶書の出版と日本への渡来

中国では、漢代ころから喫茶が始まり<sup>2</sup>、魏晉南北朝時代には、上流階層に普及し、唐宋になると、茶葉の生産量の増大及び『茶経』の完成と共に、茶が広く世間に知られ、喫茶の風習も禅寺から広がり、一般庶民にまで広がった<sup>3</sup>。明代（1368～1644）に入り、庶民出身の初代の洪武帝（朱元璋）は、宋元代の団茶はお茶本来のおいしさを損なっており、また製造に手間がかかるという理由で、洪武24年（1391年）9月に団茶禁止令を出し、団茶を廃し、葉茶を振興することにする。この後、葉茶が本格的に生産されるようになり、煎茶が主流になった<sup>4</sup>。

煎茶の盛行と共に、木版印刷も明代にピークを迎え、江南地域で盛行していた。さらに清代になると、明代以前の木版印刷の成果を継承すると同時に、銅活字と木活字を以って大型の類書や叢書も刊行した。これを背景として、茶の古典中の古典である『茶経』をはじめとする茶書の再刊行と再認識及び茶書の著作が盛行していた。南宋咸淳刊の唐宋時代の芸事に関する図書を編集した『百川学海』<sup>5</sup>が、弘治14年（1501）の序文を付して刊行されたのをはじめ、万暦に入ると『山居雜誌』『百家名書』などに収められた。万暦40年（1617）には『茶経』のほか、唐宋及び明の茶書18種を編集した諭政の『茶書』、翌年に明の茶書20種を増補した『茶書』が刊行された。それ以外に、明清代には独創性がある茶書も多く著作され、明代が57種、清代が27種で、唐以来の茶書の数の七割以上を占めている。その中に、明・朱権の『茶譜』と明・許次紆の『茶疏』がもっとも高く評価され<sup>6</sup>、張源の『茶録』、羅廩の『茶解』、顧元慶の『茶譜』、陸樹声の『茶寮記』などの茶書も広く知られている。これらの茶書では明清時代に行われている葉茶を専らに記述され、茶の製造と保存から、水の品評、茶具の選択、茶を飲む所、茶侶（一緒に茶を飲む人）などまで明清文人の喫茶生活の各方面が詳しく紹介されている。

一方、江戸時代の日本において、明末清初の禅僧隠元の渡来による、臨済宗黄檗派の本山黄檗山万福寺の創建とその発展は、仏教への新風と中国文化への傾倒を呼び起こし、呉派文人趣味を核とする江南の文化が積極的に摂取された。その中に、文人生活と密接な関係を持っている煎茶文化も広く日本に紹介されていた。そして、江戸時代に唯一の海外に開かれた港の長崎で行われた唐人貿易によって明清の人の生活が記録されている書籍も、日本に絶え間なく輸入され、日本の知識人たちに煎茶の手本を提供した（熊倉功夫

2002)。大庭脩は唐船が舶載した貿易品のなかに書籍がどの程度の比重を占めているかについて、「年によって違うけれども大体毎年五艘から八艘程度の船荷の一部に書籍があり、時々大量に積んだ船が入港すると大いに賑ったということになる」（大庭脩編 1967）と述べている。長崎貿易によって、中国書籍が初めて商品として日本に広く流通して、王室・幕府・大名だけでなく、富裕な商人などの庶民層も中国書籍との接触機会が前代よりかなり多くなった。その中に、明清文人の喫茶生活を記録されている煎茶書も数多く存在していると思われる。

大枝流芳が煎茶書の『青湾茶話』の冒頭に、参考された中国諸書を以下のように並べて記している<sup>7</sup>。

『北苑貢茶録』	『北苑別録』	『茗録』	『茶話』
『品茶要録』	『本朝茶法』	『湯品』	『茗笈』
『煎茶水記』	『十六湯品』	『茗笈品』	『茗考』
『述煮茶小品』	『採茶録』	『茗説』	『蒙史』（竜君御）
『闘茶記』	『茶経』（陸羽）	『徐興公韓別記』	『蔡端明別記』
『茶録』（蔡襄）	『試茶録』	『茶譚』	『茶集』（明高昌喻政選輯）
『大観茶論』	『水品』	『煮茶園集』	『茶畧』（陳昌其、字廷耀）
『煮茶小品』	『茶譜』（顧元慶）	『茶具図贊』	『本草綱目』（李時珍）
『茶録』（顧元慶）	『茶疏』（許然明）	『礼記』	『石屋山居詩』（石屋禪師）
『茶牋』	『茶解』（羅高君）	『三才図会』（王忠儀）	『王氏談録』
『羅芥茶記』	『芥茶箋』	『便覧群芳』	『資暇録』（李濟翁）
『茶寮記』	『煎茶七類』	『五雜俎』（謝肇淪）	『遵生八牋』（古杭高濂）
『茶話』	『湯品』	『岩栖幽事』（陳繼儒）	

これらの書籍は、ほとんどが煎茶を専らに記述する明清の茶書であり、それ以外に、唐宋時代の茶書、茶の効能や喫茶の場面を言及する書籍も見られる。これらのことから、江戸時代の煎茶人の手元にある中国の書籍がかなり豊富であり、彼らは中国の数多くの茶書を読んだ上で、日本の茶書を創作したことが考えられる。

このように、明清時代に流行っていた葉茶飲用の文化は中国文人たちの文房清玩の生活に欠かせない一部分として江戸時代の日本の文人たちに受容され、中国の文人たちに教わり、また刺激された日本の茶人も数多くの中国茶書を読み、自らも茶書の創作を始めた。では、明清時代の煎茶書は日本の茶人たちに如何に読まれ、あるいは論じられているのだろうか。次に、日本の

煎茶書にある中国茶書から引用された部分を中心に、明清煎茶書を受容を考察していく。

## 4. 日本における煎茶書の成立と明清茶書を受容

### 4.1 煎茶書の成立

日本で江戸時代以降に煎茶について書かれた茶書は数十冊程度残っており、その中でもっとも代表的なのは『青湾茶話』、『清風鎖言』、『煎茶早指南』、『煎茶訣』、『喫茶辨』五つの茶書と思われる。表1は、その五つの煎茶書における明清茶書から引用された文の数を示したものである。

表1

書名	作者	出版年	中国茶書から引用される箇所の数
『青湾茶話』	大枝流芳	宝暦六年（1756）	45
『清風鎖言』	上田秋成	寛政六年（1794）	41
『煎茶早指南』	柳下亭風翠	享和元年（1801）	11
『煎茶訣』	深田精一	嘉永二年（1849）	4
『喫茶辨』	小川可進	安政四年（1857）	1

明清諸茶書から引用される箇所がもっとも多いのは宝暦六年に書かれた『青湾茶話』とその後成立した『清風鎖言』であり、それぞれ45箇所と41箇所となっている。次いで、『煎茶早指南』には11箇所の引用文がある。その後の『煎茶訣』と『喫茶辨』では中国茶書からの引用が次第に少なくなっており、それぞれ4箇所と1箇所となっているが、両書の内容を見ると、引用する部分以外にも明清茶書と類似する部分がかなり多い。これらのことから、日本の茶人が煎茶書を書く際に、中国明清時代の茶書を読むだけでなく、明清茶書の中の主張と観点を自分の本に引用することもよくあるということがわかる。そして、それらの引用部分を見ると、共通している所は、中国明清の諸書から引用し、自らの体験・知識をもとに、時には同意を示し、また時には反駁し、評語を書き加えて著述していたという所である。例えば、『青湾茶話』の「水を辨ず」の項に、

『煮泉小品』に曰く、「水を移すに、石子（こいし）を取り、瓶中に置く。其の味を養うと雖も、亦水を澄ます可く、之をして滄（にご）らざらしむ。黄魯直の恵山泉の詩に、『錫谷寒泉楯石（楯円形の石）と俱にす』とは是なり」。

同じ曰く「水中潔淨の白石を撰び、泉を帯びて之を煮る。尤も妙、尤も妙。」  
 近来この法を試みるに、水軽くなりて甚だよろし。真の妙法也<sup>8</sup>。

と書いたのは、大枝流芳が中国明清の茶書から、石を用いて水を澄ませる方法を読み、自らもその方法を実践した上に、ほかの茶人たちに紹介している。このような論述は『青湾茶話』だけではなく、後の茶書も同様に、明清茶書を大量に読んだ後に自らの実践と知識のもとで『清風鎖言』が著作された。しかし、日本の煎茶人は明清茶書から引用された文にすべて同意を示すのではなく、時には自らの体験・知識をもとに、その文章を反駁する場合もある。では、日本の煎茶人はどんなことについて明清茶書の主張に同意し、またどんな時には反駁しているのだろうか。

## 4.2 明清茶書の受容

### 4.2.1 調査の対象と結果

ここでは、『青湾茶話』と『清風鎖言』を中心に、明清茶書は日本の茶人達に如何に評価されるかを考察していく。筆者がその2冊の茶書を選択する理由は、まず、この2冊の茶書はもっとも多く明清茶書を引用する本であること。もう一つの理由は、この2冊の茶書は日本のまとまった煎茶書として、現在までに知られる最も古いものであり、これ以後の煎茶書の登場にかなりの影響を与えるからである。

『青湾茶話』は大枝流芳によって書かれ、日本のまとまった煎茶書として、現在までに知られる最も古いものである。宝暦六年（1756）に刊行され、はじめ『青湾茶話』と題されていたが、再版以後は『煎茶仕用集』の名に改められて、上・下二巻・付録一卷としたものである。上巻では、「蔵茶」のことから「得趣」に至るまでの十八条が収められ、下巻では図録を中心として、水注から建城に至るまでの茶器十種が挙げられている。付録の巻では、鬪茶のための七要具の図と鬪茶式の数通りが説明されている<sup>9</sup>。その下巻と付録が主に図を中心に説明されているため、ここでは上巻を中心に考察する。一方、『清風鎖言』は国学者の上田秋成によって書かれ、日本の煎茶書として代表的なものである。寛政六年に刊行され、上・下の二巻から成り、上巻では、茶の沿革や品種・製法・煎法などについて書き、下巻では、水や茶器具・貯蔵法などに触れ、煎茶の法式に説き及ぼうとするものである。また、和州法隆寺所蔵の「古銅風炉図」外数点の茶具の図を掲載し、自跋・あとがきが添え



られている。

表2と表3は『青湾茶話』上巻と『清風鎖言』における引用文の出典と作者の引用文に対する評価を示したものである。作者が引用文に対して同意を示した場合は「○」、反駁する場合は「×」と記入した。

表2

『青湾茶話』上巻目次	引用する明清茶書	引用する唐宋茶書	作者の評価
「茶を蔵む」	『茶疏』『茶解』『遵生八牋』	『茶録』	○
「茶を焙ず」	『煮泉小品』	『茶経』	×
「茶を洗う」	『茶譜』『茶疏』		○
「湯候」	『煮泉小品』『茶疏』		○
「淹茶」	『五雑俎』	『茶経』	○
「水を辯ず」	『煮泉小品』『茶疏』		○
「器を選ぶ」	『茶略』『茶譜』『茶疏』『煮泉小品』『三才図会』	『茶経』	×
「秤量」	『茶略』『茶疏』『茶譜』	『茶経』	○
「盪滌」	『茶略』『茶箋』『茶譜』		○
「茶を製す」	『便覧群芳』		×
「茶所」	『茶疏』『遵生八牋』		×
「茶の事」	『煮泉小品』『茶録』『茶箋』『茶解』『煎茶七類』		○
「客を論ず」	『茶疏』		○
「飲み時」	『茶疏』		○
「良き友」	『茶疏』		○
「用ゆるに宜しからず」	『茶疏』		○
「近づくに宜しからず」	『茶疏』		○
「趣を得る」	『茶略』		○

表3

『清風鎖言』目次	引用した明清茶書	引用した唐宋茶書	作者の評語
「考古」		『茶経』	○
「粟性」	『茶略』『茶説』		○
「天時」		『大観茶論』	○
「製造」	『茶史』		×
「表異」	『茶略』『茶疏』	『大観茶論』『品茶要録』『試茶録』	○
「品目」		『大観茶論』	○
「入雑」	『茶譜』	『品茶要録』	×
「煎法」	『茶譜』『茶疏』『茶録』		×
「煮散」	『五雑俎』	『茶経』	○
「湯候」	『茶譜』	『茶経』『十六湯品』	○

「辨水」	『茶記』『茶譜』『五雜俎』『煮泉小品』	『茶経』	○
「選器」	『茶疏』『茶解』『茶譜』『茶史』『茶略』 『茶箋』『遵生八牋』	『茶経』	○
「収貯」	『茶略』		×
「久蔵」	『茶史』『茶録』		○
「取火」	『茶略』『茶寮記』		○
「附余」	『茶略』『茶寮記』		×
「遺事」	『五雜俎』		○

注：「東渡」「地霊」「品解」「分量」「茗戦」の四つの節に、中国茶書を引用していないため、ここでは記さないとする。

表2と表3から、以下の3点が分かる。

- ① 『青湾茶話』と『清風鎖言』の作者は明清茶書を数多く引用するだけでなく、唐時代に成書された茶に関する最古の典籍と言われる『茶経』の言説をも多く採用している。
- ② 大枝流芳は明清茶書から引用された観点にほとんど同意を示したが、「茶を焙ず」、「茶を製す」、「茶所」、「器を選ぶ」という四つの節には、中国明清茶書の主張を反駁している。
- ③ 大枝流芳は明清茶書から引用された観点にほとんど同意を示したが、「製造」、「入雑」、「煎法」、「収貯」「附余」という五つの節には、中国明清茶書の主張を反駁している。

そして、『青湾茶話』と『清風鎖言』における明清茶書を批判するところを比較すると、両書は同じく、「花茶」と「茶所」に関する記述に対する異議をとなえていることが分かる。(明清茶書に書かれた「花茶」と「茶所」に関する記述が、『青湾茶話』では「茶を製す」と「茶所」という節にあり、『清風鎖言』では「入雑」と「附余」という節にある。)では、以上のことから、日本煎茶書のどのような特徴が見えるのであろうか。

#### 4.2.2 唐代文人趣味への復古

まず、江戸時期の煎茶人が『茶経』に関心を寄せる原因について考察していく。

大枝流芳は『青湾茶話』に「この本、もっぱら煮茶のためにす。抹茶・点茶のことを論ぜず」<sup>10</sup>と説いている。つまり、この書は煎茶法を中心に論じていると考えられる。しかし、『茶径』という書物は、内容的には煎茶と異なった、唐時代に流行っていた団茶法を説いたものである。だから、『茶経』が平安時代に流行っていた抹茶と密接な関係を持つのは当然だったわけだが、

大枝流芳と上田秋成が煎茶法に関わらない『茶徑』をも参考書物に入れたのはどうしてであろうか。

楢林忠男は『茶経』と煎茶との関係について、『茶徑』の背景には、高游外の時代の茶道とは異なった、いわゆる文人趣味的なものがその精神としてあり、貴重な飲料であった茶を材料として、一種の高踏的な趣味観が成立していた<sup>11</sup>と述べる。また、彼は煎茶の祖と言われる売茶翁高游外の煎茶について、「高游外が自ら点てた茶は、葉茶に湯を投じて飲むもので、それが唐代の茶と異なることはもちろんである。しかし、高游外はその新しい趣味として彼が着目した煎茶に、一つの精神の導入、つまり唐代の茶の背景にあった先進を復古させ、この煎茶とむすびつけようとしたのである<sup>12</sup>と述べている。つまり、煎茶の精神的な原点は、明清時代の茶の世界、文人の世界にのみあるのではなく、それを遠く遡る『茶経』に代表される、唐代の文雅な喫茶新進に求められることが分かる。上田秋成は煎茶書の『清風鎖言』の冒頭に、

今の謂う所の茶人は、おおむね竊吹・濫巾の徒にして、茶の旗槍を揀ばず。水の陰陽を弁えず。湯の老嫩を問わず。(中略)種々得難き物を、競って産を傾け、以て茶具に供す。また咲うべきの甚だしからずや<sup>13</sup>。

と説いて、当時の茶道を批判している。その時期の煎茶人は、煎茶趣味の普及を意図し、当時の抹茶を用いる茶道に対し、批判的な精神の持ち主として登場して来た。彼らが『茶経』を引用する目的は、その中に書かれている喫茶法を紹介するのみではなく、唐代に既に成立した中国の文人達の俗世間を離れる典雅な生活の趣及び喫茶趣味を復古させ、煎茶とむすびつけようとすることであろう。当時の煎茶は、中国唐代にその精神の、また中国明代の初めにその技術の、具体的、直接的な源流を求めている。

#### 4.2.3 「花茶」への批判

大枝流芳は『青湾茶話』の「茶を製す」の項に、

橙茶・蓮花茶・木犀・茉莉・玫瑰・薔薇・蘭蕙・桔花・梔子・木香・梅花の類、みな茶作り合して飲む事あり。もろこしの茶事の中、往々これを見る。しかれども、一味の好茶にしかず。よってこれを挙げず。しばらく此の事を記して、かよふの事も有りと言ふ事をしらしむ。

『便覧群芳』に曰く、「菊葉は茶葉に代わる可きなり。香・色俱に美なり」とあれども、是も日本の人にはその味よろしからず。葉を茶に製し用ゆれども、是もよろしからず<sup>14</sup>。

と明清時代に中国において流行っていた「花茶」を紹介するとともに、自らの実践の上で、それに異議を示している。これと同じように、上田秋成も「清風鎖言」の「入雑」の項に、明清時代の「花茶」について、

茶に、諸花の美香有るものを間うる製あり。蓮花茶は日末だ出でざる時に、半含の華を撥きて、茶を蕊中に充たしめ、麻皮を以て固く繋り、一夜宿せしめ、次の早花を採りて茶葉を傾け出し、建紙包に収め、焙炉に燥かすべし。木犀花・梅花・梔子・薔薇・蘭・蕙・木香の類は、半開半放の、香美全き物を採り、茶の多少を量りて和する也。花多きは茶韻なし。花少なきは美香なし。茶三停、花一停。磁壺に収むるには、茶一層、花一層ずつ。壺の充つるにいたりて、紙又箬の葉を以て、かたく口を封じ、別鍋に湯を沸らせ、壺を取りて鍋中に座せしめ、重湯に煎て、取り出し、冷むるを待ちて焙炉に燥かし収むる也。但し、木犀花は、枝蒂を去り、塵垢・虫蟻を採り去るべし。

『茶譜』に、「石楠、枸杞、皂莢等の春芽を摘みで、茶に和す。椿、柿、尤も奇也。自余山中草木の芽葉皆以て和す可き也」と見え、李時珍の『食物本草』に、「今人櫛櫟・山礬・烏葉の諸葉を採みて皆飲と為す可き也」と云うは、常食の品を云うにて、清雅の友にあらぬか。総て是等の種は、一時の興のみ。『品茶要録』に、「物固より以て偽りを容る可かわず。況んや飲食の物、尤も不可也。故に茶、他草を入るる者あれば、建人号て入雑と為す。」と云えり。唐宋の製に、竜麝の香を加えし事有り。尤も茶の真香を過つ者にて、花蕊を間うるに劣れり。依りて今はこの製絶えぬ<sup>15</sup>。

と説いて、まず、明代・顧元慶の著書『茶録』における「花茶」の製法を説明する文を引用して記述し、そして、文の後ろで「花茶」を「入雑」と呼び、茶の真味を損なうと思ひ、反対の意見を表している。

「花茶」は中国茶の一種類であり、茶葉に花を混ぜるなどして花の香りを茶葉に移したお茶である。中国では早くも宋の時から、貢ぎ物として上等な緑茶に、竜麝の香を加える事が始まった。明代になると、朱権の『茶譜』、顧元慶の『茶譜』、屠隆の『茶箋』等の茶書には、皆「花茶」に関する記述がある。当時の煎茶人は「花茶」を受け入れない理由として、茶葉に花を混ぜると、茶の真の味と香りを損ない、文人煎茶の「清」の美意識とあてはまらないからだと筆者は考える。煎茶人の柳下亭嵐翠は『煎茶早指南』の「花香茶の事」の項に、上田秋成と同じように、『茶録』から「花茶」に関する記述を引用し、文末に、「しかれども、『品茶要録』という書には、これらのことも、入雑とて、きろうべき事なりとあるを、無腸翁大いに称して、『鎖言』に出さ

れたり。これをもっておもうに、此の翁の茶に執心なる事、たぐいなきものなり。煎茶を好む人は、『清風鎖言』を見ずんばあるべからず。」(林屋辰三郎、横井清、檜林忠男 1971: 252)と書いている。無腸翁は上田秋成の別号である。柳下亭嵐翠は秋成の「花茶」に関する主張に賛成し、茶に執心する点で彼を超える人がいないと説いている。その執心は「純粹さ」と思われる。佃一輝は秋成の煎茶の対する美意識について、「秋成の選ぶものは水、そして茶。その選びのいづれにも、清韻、清味、清かるべきという「清」の一字が見えかくれする。…「清」は、煎茶の味、性質、そして線やをする人の資質、覚悟といった人間論に拘ってくる。」(佃一輝 1997: 119)と言い、秋成の「清」に対する追求は煎茶の味、性質など茶に関するあらゆる方面に体现されると主張している。その「清」は「純粹さ」であり、秋成の茶に対する執心である。これらのことから、日本の煎茶人の茶に対する美意識は「清」であり、彼らは純粹な茶の味を追求し、明清時代の「入雑」という喫茶法を批判することが考えられる。

#### 4.2.4 茶室に拘らない自由性

『青湾茶話』と『清風鎖言』において、もう一つの明清茶書に反駁するのは「茶を飲む所」ということである。『青湾茶話』の「茶所」の項に、

茶所は、ここに云う数奇屋囲の類なり。『茶疏』に見えたり。または茶房・茶舎などは、茶店おも云うなり。茶洞とも云えり。『遵生八牋』には、茶寮と云えり。「以て長日の清談、寒宵の兀坐に供う」と云えり。古人の題詠あり。しかれども、茶は必ず屋舎にかかわらず、いづくにても膝を容るる所あらば煮るべし。今日常住の事を、古人も茶飯にたとう。一日もかくべからず。山野に遊び、花に対し、江州の扁舟、駟路の旅宿、水火あらば茶を煮るべし。何ぞ居所にかかわらんや。風雅の君子、この弊に縛せらるることなかれ<sup>16</sup>。

という記述がある。大枝流芳は明清茶書の『茶疏』と『遵生八牋』に書かれた茶所についての主張に反駁し、「茶を飲む所」を茶室に拘る必要がなく、たとえ山野、江州のような場所でも、水と火があれば、茶を飲む事ができると主張している。大枝流芳と同様に、上田秋成の『清風鎖言』にも茶室についての言及がみられる

客に対する饗式、茶寮の結構、点茶家法則備われり。古老の人に聴くべし。但し株を守り舟に刻するの弊有りて、進退活用ならぬ者聞こゆ。

陸樹声の『茶寮記』に「屠赤水の園居、小寮を嘯軒・埤垣の西に敝し、中に茶竈を設け、凡そ瓢汲・罌注、濯払の具咸く庀え。一人稍く茗事に通ずる者を拵び之を主として、一人は炊汲を佐く。客到れば則ち茶烟随々と起こる」と云う如きは、点茶家今も専らとする所也。

饗式は、点茶家古老の法則を意底に蓄えて、且つ自己の分限に応じつつ遊楽すべし。只だ礼節闕くべからず。

武門には、『喫茶往来』の茶会の壯観なる、僧家には『百丈清規』の大饗の威儀なる例は、山林の士の与るべきにあらず。惟だ惟だ茶は文雅養性の技事而已<sup>17</sup>。

上田秋成は点茶家の古い法則を学ぶ時に、その法則に縛られることなく、臨機応変に対応する必要性があると強調している。また、彼は煎茶席は身の丈にあったやり方で行うべきであり、『百丈清規』のような大規模な茶会や儀式は文人の煎茶にはあてはまらないと説明している。

その二冊の煎茶書に書かれた茶室についての記述から、日本の煎茶人は茶室に拘ることを批判することがわかる。日本の煎茶人は技法や茶室に厳しい決まりがある抹茶道に批判的な精神の持ち主として登場してきて、大胆な自由性を主張している。彼らは事物の真性をつかみ、且つ、その俗性を超脱した世界に遊ぶことを強調するのである。同じような思想がまた彼らの茶具に対する選択にも見られる。大枝流芳は『青湾茶話』に「茶を煮るのは、瓦器にまされるものなし。陳氏その脆きをいとう。何ぞ其のもろきを厭わんや。必ず、価貴きものは、其の破壊をおしむことわり也。価賤しきものは、破るとも何ぞいとわん。すべて価貴く古き器を賞翫するは、俗人の定めなり。価賤しくとも新を貴むこそ、山中雅人の意なるべし。」<sup>18</sup>と、単なる壊れやすいという理由で、性能上に瓦に劣る錫器を選ぶ明代茶人・陳其昌を強く批判している。彼は値段の高い茶具を賞翫するより、煎茶にもっとふさわしいものを選ぶべきと主張している。これらのことから、当時の煎茶人は法則に拘らない自由性を追求し、俗性を超脱して高雅の世界に遊ぶことを強調することが分かる。

## 5. 終わりに

本論では、日本のまとまった煎茶書として、現在までに知られる最も古いものである『青湾茶話』と『清風瑣言』二つの茶書を中心に、江戸時代に成

立した煎茶書における明清煎茶書から引用される記述を検討し、日本の煎茶書における明清煎茶書の受容の様相を明らかにした。

長崎の唐人貿易によって、明清時代に流行っていた葉茶飲用の文化は中国文人たちの文房清玩の生活に欠かせない一部分として江戸時代の日本の煎茶人に受容された。彼らが数多くの中国茶書を読み、煎茶を中心とした記述を中国明清の諸書から引用し、自らの体験・知識をもとに、時には同意を示し、また時には反駁し、評語を書き加えて煎茶書を著述していた。『青湾茶話』と『清風鎖言』二つの煎茶書を考察した結果、当時の煎茶書の以下の三つの特徴があることが明らかになった。①江戸時期に書かれた煎茶書が中国唐代にその精神の、また中国明代の初めにその煎茶作法の源流を求めている。②日本の煎茶人は明清時代の「入雑」という喫茶法を批判し、喫茶の「清」に厳しい要求があり、純粋な茶の味を追求している。③彼らは明清茶書に書かれる茶室に拘ることに反駁し、法則に縛られず、臨機応変に対応する必要性を主張し、俗性を超脱して茶を飲むべきことを強調する。

日本の煎茶書にはすべての項に明清茶書を引用するのではなく、引用しない項もある。そして、煎茶書の作者が数多くの明清茶書に対し、取捨選択もしている。しかし、本論文は資料及び時間の制限により、明清茶書を引用する項だけを考察し、以上の問題点についても追及できていない。今後の課題として、それらの問題点を念頭に置きつつ、さらに多くの資料を詳細かつ正確な分析に基づいて究明していく。

## 注

<sup>1</sup> 『長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生』板橋区立郷土資料館 1996、p. 1.

<sup>2</sup> 前漢・王褒『僮約』に「牽犬販鷺、武都買茶」と記される。(茶の文字は古くから、詩経などで茶の意味として用いられていた)

<sup>3</sup> 『封氏聞見記』卷六「飲茶」に、「楚人、陸鴻漸為茶論、説茶之功效并煎茶・炙茶之法、造茶具二十四事以都統籠貯之、遠近傾慕、好事者家藏一副。有常伯熊者、又因鴻漸之論廣潤色之、於是茶道大行、王公朝士無不飲者。」「開元中、泰山靈巖寺有降魔師。大興禪教。學禪務於不寐。又不夕食、皆許其飲茶。人自懷挾、到處煮飲。從此轉相倣效、遂成風俗。自鄒、齊、滄、棣、漸至京邑、城市、多開店舖煎茶賣之、不問道俗、投錢取飲。其茶自江淮而來、舟車相繼、所在山積、色類甚多。」と記される。

<sup>4</sup> (明) 沈德符『万歴野獲編』偉文圖書出版社 1976. その補遺卷一、列朝「共御茶」に相關記事がある。

- <sup>5</sup> 左圭の編。177 卷。咸淳 9 (1273) 年成立。書画、詩文などについての隨筆類を主として、百余種の書を収める。この書以前に『儒学警悟』という叢書があるが、『百川学海』のほうが有名となり、中国最初の叢書とされるようになった。
- <sup>6</sup> 布目潮流『中国茶文化と日本』汲古書院 1998、p. 201.
- <sup>7</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 76.
- <sup>8</sup> 大枝流芳『青湾茶話』林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 87.
- <sup>9</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 70.
- <sup>10</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 74.
- <sup>11</sup> 榎林忠男「近世煎茶道の成立について」『芸能史研究』(31) 1970、p. 6.
- <sup>12</sup> 榎林忠男「近世煎茶道の成立について」『芸能史研究』(31) 1970、p. 6.
- <sup>13</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 157.
- <sup>14</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 106.
- <sup>15</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 178.
- <sup>16</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 178.
- <sup>17</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、p. 201.
- <sup>18</sup> 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）1971、pp. 90~91.

## 参考文献

- 大庭脩編. 1967. 『江戸時代における唐船持渡書の研究』關西大學東西學術研究所  
 筒井紘一. 1978. 『茶書の系譜』文一総合出版社  
 林屋辰三郎、横井清、榎林忠男編注. 1971. 『日本の茶書』2 平凡社（東洋文庫）  
 熊倉功夫. 1980. 『近代茶道史の研究』日本放送出版協会  
 小川後楽. 1980. 『茶の文化史—喫茶趣味の流れ』文一総合出版  
 板橋区立郷土資料館. 1996. 『長崎唐人貿易と煎茶道—中国風煎茶の導入とその派生』  
 板橋区立郷土資料館  
 扇浦正義. 2003. 『桜町遺跡』長崎市教育委員会



- 小川後楽. 2003. 『煎茶道具名品集』 淡交社
- 膝軍. 2004. 『中日茶文化交流史』 人民出版社
- 朱自振、沈冬梅. 2010. 『中国古代茶書集成』 上海文化出版社
- 大槻幹郎. 2004. 『煎茶文化考—文人茶の系譜—』 思文閣出版
- 施由明. 2015. 『明清中国茶文化』 中国社会科学出版社
- 檜林忠男. 1970. 「近世煎茶道の成立について」『芸能史研究』(31)、pp. 1~32.
- 森谷尅久. 1970. 「文人サロンの形成—煎茶会をめぐって(煎茶(特集))」 芸能史研究(31)、pp. 33~40.
- 北岡秀和、麓和善. 1996. 「煎茶図録における煎茶席の室内意匠」『学術講演梗概集』 F-2 建築歴史・意匠. pp. 135~136.
- 佃一輝. 1997. 「文人と煎茶」『江戸文学』17号、pp. 140~143.
- 中野泰裕. 2002. 「煎茶陶磁をめぐる諸問題—日本に近世陶磁を中心として」『黄檗文華』黄檗文化研究所
- 守屋雅史. 2007. 「『青湾茶会図録』にみる煎茶器の取り合わせについて」『研究紀要』(16)、pp. 82~100.
- 安永拓世. 2012. 「江戸時代中後期における煎茶趣味の展開と煎茶道の成立」『商経学叢』59巻2号、pp. 185~208.
- 胡晓瑛. 2013. 「由『紅樓夢』茶文化看明清茶具之美」『農業考古雜誌』第2期、pp. 85~91.